

HALL OF BEER

! SERVICE AU BAR !

LES PRESSIONS DU JOUR SONT AFFICHÉES AU COMPTOIR

Bar à Bières

29 Rue Charles de Gaulle
91400 Orsay

01 70 26 73 01

[@Hall_Of_Beer](https://www.facebook.com/BarBiereOrsay)
www.hallofbeer.fr

Wifi GRATUIT : hallofbeer 2,4GZ
Mot de passe : onaunegrossepompequidebite

Bières Pression : offres dégustation

Toutes nos bières en pression du moment sont affichées au comptoir

- | | |
|--|-----|
| - 10 x 15 cl
(10 pressions au choix, +2€/galopin si prix carte > 4,00€) | 35€ |
| - 5 x 15 cl
(5 pressions au choix, +2€/galopin si prix carte > 4,00€) | 19€ |

À manger

PLANCHE DE CHARCUTERIE/FROMAGE OU MIXTE À PARTAGER 5 produits /planche, composition selon arrivage	14,00€
SAUCISSON <i>selon arrivage</i> liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir	7,00€
SUPPLÉMENT PAIN	1,00€
TARTINABLE VEGAN / VÉGÉTARIEN <i>selon arrivage</i> Pot de 90g, servi avec demi baguette tranchée liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir	7,50€
CHIPS bol	2,50€
TOMATE BURRATA basilic frais, huile d'olive, crème de balsamique	9,90€

Boissons sans alcool

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
PAGO Pomme ou Orange (20cl)	3,90€	2,40€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl)	3,90€	2,40€
LIPTON ICE TEA ou FUZE TEA <i>selon arrivage</i> (33cl)	3,90€	2,40€
LIMONADE (25cl)	3,90€	2,40€
PERRIER ou SAN PELLEGRINO <i>selon arrivage</i> (33cl)	3,90€	2,40€
JUS ARTISANAUX JUSTE (25cl)	5,50€	4,00€
- Fraise		
- Pêche jaune		
- Poire		
- Abricot		
- Ananas		
- Pêche blanche		
- Pêche de vigne		
- Mangue		
- Pomme-Fraise		

Boissons Chaudes

ESPRESSO ou ALLONGÉ	1,50€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€
THÉ ou INFUSION	2,50€

Vins : voir la carte des vins (en fin de menu)

AUTRES ALCOOLS

CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€
HYDROMEL des BONS MIELS DU VEXIN (6cl)	
- Demi-sec : vieilli 2 ans en fûts de chêne	4,50€
- Vieux : vieilli 5 ans en fûts de chêne	4,90€
KIR (12,5cl)	5,00€
violette, cassis, mûre, pêche <i>selon arrivage</i>	
MARTINI (6cl) – 14,4%	5,50€
rosso, rosato ou bianco <i>selon arrivage</i>	
BAILEY'S (6cl) – 17%	5,50€
CHAMPAGNE	50,00€
Bouteille Baudin Fils cuvée Réserve (75cl) – 12%	
CIDRE FRANÇAIS SASSY (33cl)	6,50€
- La Sulfureuse : Rosé – 3%	
- Small Batch : Brut – 5%	
- Le Vertueux : Poiré – 2,5%	
- L'Angélique : Demi-sec bio – 4%	
- Sans alcool – 0,0%	

Bières Sans ALCOOL

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
MAISEL & FRIENDS – MAISEL's WEISSE (33cl) – 0,5%	6,90€	5,50€
Blanche allemande sans alcool		
MAISEL & FRIENDS – ALKOHOLFREI (33cl) – 0,5%	6,90€	5,50€
Blonde allemande sans alcool		
PINK SUN – MIRAGE (33cl) – <0,5%	6,50€	4,00€
Blonde houblonnée sans alcool		
PINK SUN – GREEN RAY (33cl) – <0,5%	6,50€	4,00€
West coast IPA sans alcool		
PINK SUN – SOLSTICE (33cl) – <0,5%	6,50€	4,00€
Sour framboise sans alcool		
PERLE – PERLITA (33cl) – 0,2%	6,50€	4,00€
Blonde sans alcool		
DELABONNE – BLONDE BIO (33cl) – 1%	6,90€	5,50€
Blonde sans alcool		

Bières Blondes

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
HUYGHE – MONGOZO PREMIUM (33cl) – 5%	7,90€	
Pilsner sans gluten - SUR PLACE UNIQUEMENT		
VOLCELEST – BLONDE (33cl) – 5,7%	6,90€	4,40€
OX – GAMES ON (44cl) – 4,5%	6,70€	4,20€
Blonde légère		
GRAND PARIS – EXPRESS (33cl) – 4,5%	6,90€	4,40€
Pale ale légère		
THIRIEZ – BLONDE D'ESQUELBECQ (33cl) – 6,5%	6,50€	4,00€

Bières IPA (India Pale Ale)

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
VOLCELEST – NEIPA (33cl) – 7% New England IPA	7,90€	5,40€
OX – IPA (33cl) – 7%	6,50€	4,00€
OX – DOUBLE IPA (33cl) – 8%	7,50€	5,00€
OX – SABRO SABRO (44cl) – 4,2% Session IPA au Sabro	8,90€	6,40€
OX – SIMCOE SMASH (44cl) – 5,6% American Pale Ale avec un seul malt et un seul houblon : le Simcoe	8,90€	6,40€
OX – PLAYGROUND #10 (44cl) – 5% Experimental IPA	8,90€	6,40€
LA BOULEDOGUE – DDH DIPA (44cl) – 8% Double IPA DDH Nelson Sauvin Ekuanot	8,90€	6,40€
GAME OVER – SLAYER (44cl) – 6,5% West Coast IPA Cascade/Nelson Sauvin/CTZ	9,90€	7,40€
GAME OVER – WHITE SHARK (44cl) – 6% White IPA blé et houblon Centennial	9,90€	7,40€
GAME OVER – GARGOYLE'S WRATH (44cl) – 10% TDH Triple NEIPA - Nectaron	9,90€	7,40€
GAME OVER – MEGA DRIVE (44cl) – 6% TDH NEIPA - Citra/Galaxy/Mosaic	9,90€	7,40€
GAME OVER – BERSERKER'S FURY (44cl) – 8% DDH West Coast DIPA Cascade/Simcoe	9,90€	7,40€
GAME OVER – TEMPLE OF HOPS (44cl) – 8% TDH Double NEIPA - Strata/Idaho 7	9,90€	7,40€
GAME OVER – HOP ROCKET (44cl) – 6,5% Cold IPA - Cascade/Saaz/Nelson Sauvin	9,90€	7,40€

Bières Sour, gose, smoothie (bières fruitées/acidulées)

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
STU MOSTOW – WILD (37,5cl) – 6% Sour sauvage cerise vanille	12,50€	10,00€
CANEDIGUERRA – BERLINER WEISSE (33cl) – 3,2% Sour - légèrement acidulée	6,50€	4,00€
DELABONNE – GOSE FUMÉE (44cl) – 3,5% Bière acidulée, fumée, aux épices	8,90€	6,40€
PIETRA – LIMONCELLU (33cl) – 6% Blonde au limoncellu corse	6,90€	4,40€

Bières lambic, gueuze, kriel (bières acides)

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Lambic aux griottes	12,00	9,50€
OUD BEERSEL – FRAMBOISE (37,5cl) – 5% Lambic aux griottes et framboises	12,00	9,50€
OUD BEERSEL – OUDE GEUZE (37,5%) – 6,5% Geuze à l'ancienne - assemblage de lambics	10,00€	7,50€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic à la framboise	15,00€	15,00€
BRASSERIE DE LA SENNE x CANTILLON – WAESDA (33cl) – 8% Assemblage de Jambé de Bois - la Triple de la brasserie de la Senne - et de Lambic de chez Cantillon.	8,50€	6,00€
CANTILLON – KRIEK (37,5cl) – 6% Lambic aux cerises	15,00€	15,00€
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 6% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne (1, 2 et 3 ans)	14,90€	14,90€
3 FONTEINEN – OUDE KRIEK (37,5cl) – 6,6% Lambic aux cerises	20,00€	17,50€
DECONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 6,5% Lambic aux cerises (++) mûrie en fûts de chêne	11,20€	8,70€
LAMBIEK FABRIEK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 8,8% Assemblage de lambics macérés avec du raisin Muscaris	11,00€	8,50€
LAMBIEK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 6,3% Assemblage de lambics de 1,2 et 3 ans d'âge vieilli en fûts de chêne	10,00€	7,50€
LAMBIEK FABRIEK – OUDE KRIEK JART-ELLE (37,5cl) – 6,3% Assemblage de lambics vieilli en fûts de chêne avec des cerises	10,90€	8,40€

Bières Ambrées

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
VOLCELEST – AMBRÉE (33cl) – 6%	6,90€	4,40€
VNDL – CORUM (33cl) – 5%	7,50€	6,00€
THIRIEZ – AMBRÉE D'ESQUELBECQ (33cl) – 6,5%	6,50€	4,00€

Bières Triples

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
LA BARQUE – BOS BELLICUS (33cl) – 8,5% Triple Brune	8,90€	6,40€
VOLCELEST – TRIPLE (33cl) – 8%	7,90€	5,40€
BRASSERIE DE LA SENNE – JAMBE DE BOIS (33cl) – 8% Hoppy Triple SUR PLACE UNIQUEMENT	7,90€	
DE RANKE – GULDENBERG (33cl) – 8% Blonde d'abbaye traditionnelle houblonnée à froid	7,90€	5,40€

Bières Blanches

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
BRASSERIE BUCHER BERNARDSWILLER – FMR#1 (33cl) – 5,2% BBB - Blanche grenade, combawa et gingembre	8,90€	6,40€
PIGGY BREWING – CARTE BLANCHE (33cl) – 5% Blanche houblonnée	8,40€	5,90€
PERLE – BLANCHE PERLE ET LES 7 GRAINS (33cl) – 4,8% Blanche légère multi-céréales	6,50€	4,00€
VOLCELEST – BLANCHE MANDARINE BASILIC (33cl) – 4,5%	6,90€	4,40€
THIRIEZ – LES QUÉBÉCOISES (33cl) – 5,5% Blonde traditionnelle au froment	6,50€	4,00€

Bières brunes, stouts, porters

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
BARQUE – OVUM XVI (33cl) – 10% Scotch Ale	7,90€	5,40€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XI (33cl) – 26% Eisbock Imperial Stout crème brûlée	19,90€	19,90€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XII (33cl) – 26% Eisbock Imperial Stout Pecan Pie (noix de pécan)	19,90€	19,90€
DE STRUISE – BLACK DAMNATION (33cl) – 14,3% Imperial stout belge vieillie en fûts de whisky	14,00€	11,50€
DE STRUISE – SINT AMATUS RESERVA (33cl) – 10,5% Quadruple brune vieillie en fûts de bourbon	8,20€	5,70€
DE STRUISE – PANNEPOT (33cl) – 10% Dark strong ale belge	7,90€	5,40€
DE STRUISE – RYE RESERVA (33cl) – 10% Triple brune vieillie en fûts de bourbon	9,00€	6,50€
VERZET – NAKED KAMERADSKI (33cl) – 15% Russian Imperial Stout	14,00€	11,50€
VERZET – NAUGHTY NAPOLEON (33cl) – 15% Imperial stout aux notes de fruits secs et de caramel	14,00€	11,50€
VERZET – OUD BRUIN CHERRY (33cl) – 6% Brune belge barriquée aux cerises	10,00€	7,50€
TRAPPIST WESTVLETEREN 12 (33cl) – 10,2% Quadruple belge meilleure bière du monde!	17,00€	14,50€
KEES – BARREL PROJECT PEATED (33cl) – 10% Imperial stout vieillie 12 mois en fûts de whisky Laphroaig	9,50€	7,00€
GAME OVER – BLACK KNIGHT (44cl) – 10% Imperial stout chocolat blanc noisettes	9,90€	7,40€
BEVOG – BAJA (33cl) – 5,8% Oatmeal stout	8,00€	5,50€
DELABONNE – BLACKCURRANT FOREST (44cl) – 6% Oatmeal stout au cassis	8,90€	6,40€

Barley Wines - vins d'orge

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
O'CLOCK – BADEN POWER (33cl) – 11% Warley Bine Amarone (vin de paille rouge sec italien)	10,00€	7,50€
LA BARQUE – OVUM XV – (33cl) – 10% Barley wine vieilli en fûts de cognac -20% (DLUO)	12,00€	9,50€
LES INTENABLES – ROSES (33cl) – 10% Barley wine vieilli en fûts de whisky Islay et de rhum	10,90€	8,40€
KEES – BARREL PROJECT VINO NARANJA (33cl) – 11,2% Barley wine vieilli en fûts de vin d'orange	9,50€	7,00€
KEES – BARREL PROJECT BOWMORE (33cl) – 11% Barley wine vieilli 26 mois en fûts de whisky Bowmore	9,50€	7,00€
KEES – FATE LOVES THE FEARLESS (33cl) – 14,8% Barley wine en collaboration avec la brasserie Bravoure	14,00€	11,50€

Grandes bouteilles

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
LOUD BEERSEL – SCHAARBEEKSE OUDE KRIEK (75cl) – 7% Kriek à l'ancienne aux griottes de Schaarbeek	25,00€	22,50€
CANTILLON – KRIEK (75cl) – 6% Kriek : lambic aux cerises	25,00€	25,00€
CANTILLON – GRAND CRU BRUOSCELLA (75cl) – 5% Lambic millésimé 2017-2018	25,00€	25,00€
CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) – 7,5% Assemblage de Lambics 16-18 mois et de Merlot	25,00€	25,00€
CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6% Assemblage de Lambic et de camerise (baie de chèvrefeuille bleu comestible).	25,00€	25,00€
CANTILLON – VIGNERONNE (75cl) – 6,5% Assemblage de lambic de deux ans et de viognier	25,00€	25,00€
DE RANKE – BACK TO BLACK (75cl) – 9,5% Export porter amère	20,00€	18,00€
BRASSERIE AU BARON – NOBLESSE OBLIGE (75cl) – 4,7% Collab Jester-King - Blonde aromatique, amère et fruitée -20% (DLUO)	18,00€	16,00€
CA' DEL BRADO – CERBERO PURPLE LABEL 2020 (37,5cl) – 9,8% Old ale vieillie en fûts de vin sur moût de raisin Trebbiano	25,00€	22,50€
SULAUZE – BAIE DU PRIEURÉ (75cl) – 8% Sauvage. Assemblage de bières brettées framboise et de triple vieillie en foudre de vin rouge du domaine de Sulauze pendant 1an	24,90€	22,40€
IRON – SAUVAGE CAFÉ (75cl) – 7% Brune aux grains de café du Guatemala vieillie en fût	18,90€	16,40€
IRON – SAUVAGE MENTHE FRAMBOISE (75cl) – 7% Blonde à fermentation mixte vieillie en fût	19,90€	17,40€
WILD NATION – ZALDU (75cl) – 4,5% Blonde sauvage vieillie en fûts de chêne	21,90€	19,40€
WESTBROOK x EVIL TWIN – IMPERIAL MEXICAN BISCOTTI CAKE– BREAK (65cl) – 10,5% Brune café, cannelle, amandes, cacao, vanille et piment habanero!	19,90€	17,40€

LA CARTE DES VINS



Blancs secs

Le verre La bouteille

LE PETIT MAZET – CHARDONNAY Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône Vin rond et sec avec des notes de poire fraîche et de miel	5,50€	24,00€
LE PETIT MAZET – VIOGNIER Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône Blanc sec aux notes estivales de fleur blanche, pêche et fraise	5,50€	24,00€
LE CANON DU MARÉCHAL – VIOGNIER-MUSCAT Domaine Cazes - Côte Catalane-Roussillon Fruits blancs, notes d'agrumes et de fleurs		28,00€
PICPOUL DE PINET – PIQUEPOUL Domaine des Terres Blanches – Languedoc Blanc sec vif et minéral aux saveurs citronnées		32,00€
ROLLE IN STONE – VERMENTINO Domaine Cazes – Roussillon Blanc sec minéral et rafraîchissant aux arômes d'agrumes		35,00€

Blanc moelleux et rosé

Le verre La bouteille

<i>Selon arrivage</i>	5,50€	24,00€
-----------------------	-------	--------

Rouges

Le verre La bouteille

LE PILORIS – PINOT NOIR Domaine Jacky Preys – Val de Loire Vin léger et souple, notes de cerises et d'épices	5,50€	24,00€
ANNÉE LUMIÈRE – CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine du Clos des Lumières Vin rond et puissant aux arômes de mûre et de cassis		28,00€
LE PETIT PAIN AU RAISIN – NATURE SANS SULFITES Domaine Charles Pain – Chinon Cabernet franc juteux, gourmand et rafraîchissant		30,00€
SANCTO LUPO – PIC SAINT-LOUP Domaine des Rocs – Languedoc Grenache et Syrah Vin puissant et intense, notes de myrtilles		35,00€

Allergènes : Gluten, arachides, fruits à coque, œufs, poissons, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, sulfites et dioxyde de soufre.